



Bloemkoolzoetzuur

6 porties

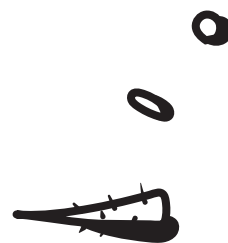
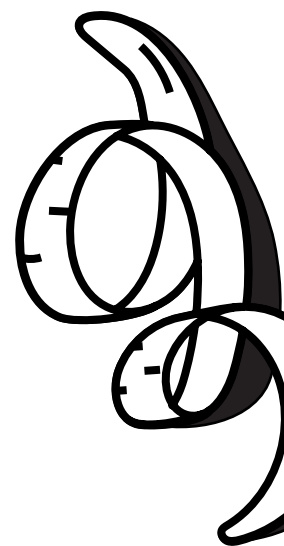
Tip 1: Voor dit recept heb je een weckpot van 2 liter nodig (of 2 potten van 1 liter - handig als je kleinere porties wil maken). Steriliseer weckpotten altijd voor gebruik. Zet ze in de afwasmachine op het heetste programma, of kook ze 15 minuten in een grote pan met water.

Tip 2: Heb je geen weckpot? Je kunt ook glazen potten met schroefdeksels gebruiken. Zet deze direct na het vullen even een paar minuten ondersteboven. Als de deksel 'indeukt', is de pot vacuüm.

Tip 3: De meeste bloemkolen wegen ongeveer 750 gram. Je kunt de bloemkoolsoep uit het vorige recept en de bloemkoolzoetzuur maken van één bloemkool, of een van beide recepten verdubbelen.

Ingrediënten

- 60 gram (of 3 'duimpjes') gember
- 350 gram bloemkool
- 0,5 liter azijn
- 1,5 liter koud water
- 8 laurierblaadjes
- 5 stukjes steranijs
- 400 gram suiker
- 0,5 eetlepel (of 1,5 theelepel) kurkuma
- 0,5 eetlepel (of 1,5 theelepel) kerrie poeder





Bloemkoolzoetzuur

6 porties

Zo maak je de zoetzuur:

- Schil de gember (of schraap de schil eraf met een theelepeltje) en snijd fijn.
- Doe alle ingrediënten in een pan, behalve de bloemkool. Dus het water, de azijn, de fijngesneden gember, de laurierblaadjes, de steranijs, de suiker, de kurkuma en het kerriepoeder.
- Breng alle ingrediënten aan de kook en laat het 15 minuten zachtjes koken op laag vuur.
- Zet het vuur uit en haal met een lepel of vork de 8 laurierblaadjes uit de pan.
- Was de bloemkool goed onder stromend water en verwijder de bladeren en het onderste plakje van de stronk. Gebruik je een biologische of onbespoten bloemkool? Dan kun je de bladeren ook eten, snijd ze in kleine stukjes samen met de rest van de bloemkool.
- Wil je ook het bloemkoolkrokantje (die heeft een eigen recept!) maken? Verwijder dan de stronk van de bloemkool en snijd hem in vier langwerpige stukken. Maak je het bloemkoolkrokantje niet? Snijd dan gewoon de stronk in kleine stukjes met de rest van de bloemkool.
- Stop de bloemkoolroosjes in de weckpot en giet het zoetzuurmengsel eroverheen. Gebruik hiervoor een soeplepel.
- Sluit de pot goed af en laat het minimaal een week staan op een donkere, koele plek, zodat de smaken goed in de bloemkool trekken.

Goed om te weten: De bloemkoolzoetzuur is ongeopend een jaar houdbaar als je 'm koel en donker bewaart. Maak je de pot open? Bewaar hem dan in de koelkast en eet hem binnen 2 weken op.

